Weinquelle
Ihr Qualitätsfachhandel für Weine und Spirituosen

Andre Clouet Champagne Brut Millesimé 2015

Sekt / Schaumwein / Champagner - Frankreich
2015 ist von außergewöhnlicher Klasse.
Jahrgang 2015 - 0,75 Liter - Vol 12%
Enthält Sulfite
€ 71,87 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 53,90

Artikel: André Clouet Champagne Brut Millesimé 2015
Land: Frankreich
Region: Champagne
Klassifizierung: AOC Champagne
Erzeuger: André Clouet
Jahrgang 2015
Rebsorte: 65% Pinot Noir, 35% Chardonnay
Alkohol: 12%
Charakteristik: Kraftvoll, direkt und intensiv in der Nase. Leichte Nougatunterlegung, kandierte Zitrusfrucht, helle Schokolade, gebackener Pfirsich. Vitale Säure und hohe Konzentration aus niedrigen Erträgen, mit feinen Gerbstoffen im intensiven, langen Nachhall, der viel Druck zeigt und jugendlich agil ankommt. Explosives Potenzial bei cremig intensivem Körper. Der kleine Chardonnayanteil gibt ihm auch etwas Zartheit und schöne Frische.
Farbe: Weiß
Besonderheit: Traditionelle "methode champenoise".
Trinktemperatur: 7 - 9 °C
Auszeichnungen: Suckling 96/100

Die Weinberge erhielt ein Vorfahre als Dank für treue Dienste direkt von Napoleon. Auch die später berühmt gewordene Öffnung der Champagnerflasche mittels eines Säbels fand in Clouets Keller statt. Neben dem Weinberg der Clouets liegt der teuerste Pinot Noir-Hügel der Champagne, dort wird der "Vieilles Vignes" von Bollinger geerntet. Die Clouets sind durchaus selbstbewusst, wenn sie behaupten, ihre Weinberge seien besser. Das kleine Haus Clouet besitzt die meisten und besten Pinot Noir Grand Cru-Lagen von Bouzy, das wie Avize für Chardonnay eben der beste Ort der Pinot Noir in der gesamten Champagne ist. Der junge Jean Francois hält Clouet für einen der fünf besten Erzeuger der gesamten Champagne, gleich nach Krug. Organische Produktion so weit es geht ist selbstverständlich.

Produktdetails
Zutaten/Allergene
Allergene: Sulfite
Weitere Angaben
Ursprungsland: Frankreich
Unternehmen: Andre Clouet
Anschrift: 8 Rue Gambetta, 51150 Bouzy, Frankreich